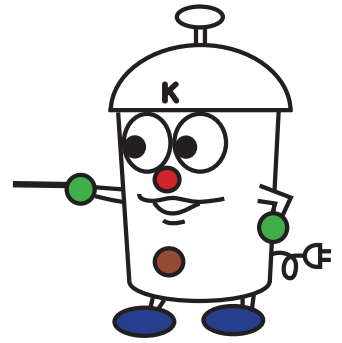


くん太郎の燻製レシピ



1	燻製玉子	温燻	約50分
2	スモークナッツ (ピーナッツ、アーモンド)	温燻	約50分
3	スモークウインナー	温燻	約50分
4	燻製手羽中	温燻	約50分
5	スモークチーズ	冷燻温燻	約50分～100分
6	燻製煮豚	熱燻	約50分
7	燻製ししゃも	温燻	約50分
8	練り物の燻製 (はんぺん、ちくわ、かまぼこ)	温燻	約50分
9	スモークチーズ竹輪	温燻	約50分
10	ベーコン	温燻	約2時間
11	たこ燻	温燻	約50分